

**Nos volailles  
fermières Label Rouge**

**Sur commande**

- . Chapon du Gers de la maison Garbay
- . Dinde noire du Gers de la maison Garbay
- . Pouarde
- . Canette
- . Pintade
- . Magret de canard
- . Volaille de Bresse :
- . Poulet, Dinde, Chapon (*prix selon le cours*)

Toutes nos volailles peuvent  
être farcies et rôties  
sur commande



**24.80 € le kg**

**24.80 € le kg**

**27.80 € le kg**

**18.60 € le kg**

**19.80 € le kg**

**34.80 € le kg**

**MENU DE NOËL**

**LA  
BOUCHERIE CARBONE**  
Depuis 1957



**BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR**

**230 AVENUE ARISTIDE BRIAND  
06190 ROQUEBRUNE CAP-MARTIN**

**TEL : 04 93 35 76 28**

# SUBLIMEZ VOS FÊTES AVEC NOTRE CARTE FESTIVE

## Nos entrées prestiges

- Saumon fumé Ecossais Label rouge **88.00€ le kg**
- Foie-gras de canard mi-cuit **9€ les 100gr.**
- Bouchée au ris de veau **6.00€ l'unité**
- Bouchée à la reine traditionnelle **5.80 € l'unité**
- Coquille St Jacques à la normande **8 €/unité**
- Boudin blanc à la truffe **26.00€ le kg**
- Boudin blanc traditionnel **18.00€ le kg**
- Boudin blanc au foie-gras **26€ le kg**
- Escargots de Bourgogne **10€ la douzaine**
- Vol au vent aux fruits de mer **7€ l'unité**

## Nos garnitures

- Fricassée de cèpes **41.80 € le kg**
- Purée de Patate douce à la cannelle **26.00 € le kg**
- Purée de pomme de terre à la truffe **24.80€ le kg**

- Marrons confits **39.00€ le kg**
- Pommes dauphines artisanales **21.80 € le kg**
- Gratin dauphinois **21.80 € le kg**
- Gratin dauphinois cèpes et morilles **32.00 € le kg**
- Gratin de pomme de terre à la truffe **29.00€ le kg**
- Garniture marrons, abricots, raisins **26.80€ le Kg**
- Ravioles forestières sauce crémeuse aux cèpes **21.80€ le kg**

## Nos plats cuisinés

- Coeur de ris de veau aux cèpes **56.80 € le kg**
- Sauté de chapon aux morilles **38.00€ le kg**
- Souris d'agneau au thym **36.80€ le kg**
- Civet de chevreuil grand veneur **29.80€ le kg**
- Daube de sanglier **29.80€ le kg**
- Aiguillettes de faisan forestier **29.80€ le kg**
- Mijoté de dinde aux marrons **28.00€ le kg**
- Sauté de porcelet sauce bière et sirop d'érable **26.80 € le kg**
- Sauté d'autruche sauce agrumes **26.80€ le kg**

- Tournedos de Sanglier sauce Madère **28.80 € le kg**
- Cuisse de faisan à l'orange **29.80 € le kg**

## Nos terrines de la mer

- Terrine de noix de Saint-Jacques **42.00€ le kg**

## Nos poissons

- Meli-Melo de gambas et st Jacques **48.00 € le kg**
- Médaillasson de lotte à l'armoricaine **46.00 € le kg**
- Dos de Colin à la Bisque de Homard **39.00 € le kg**

## Nos assiettes d'hiver

- Assortiment de charcuteries pour vos soirées raclette

Assortiment de fromages :

- Beaufort d'été **42.00 € le kg**
- Comté affinage 24 mois **42.00€ le kg**
- Tomme de chèvre **39.80€ le kg**
- Tomme de brebis **39.80€ le kg**
- Crotin de Chavignol **5.80 €/pièce**
- Brie Truffé **46.00€ le kg**



## Nos viandes Label Rouge

- Bœuf français de concours
- Veau de lait du limousin
- Agneau fermier du pays d'Oc
- Porc fermier Label rouge
- Pierrade **32.80 € le kg**
- Fondue Bourguignonne **36.80 € le kg**
- Filet de bœuf extra (prix selon cours) **69.90 € le kg**
- Sucette de bœuf foie gras et figue **64.80 € le kg**

## Notre gibier

Faisan, Perdreau, Sanglier, Chevreuil, Lièvre, Lapin de Garenne

